

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

Produto: Coxão Mole Bovino
Marca: Friboi
Modelo/Referência: Coxão Mole Resfriado ou Congelado
Fabricante: JBS S.A.
CNPJ do Fabricante: 02.916.265/0001-60
Origem: Nacional
Categoria: Carne Bovina In Natura

1. Descrição do Produto

O Coxão Mole é um corte bovino nobre retirado da parte traseira do animal, conhecido por sua maciez, baixo teor de fibras e excelente rendimento culinário. É amplamente utilizado no preparo de bifes, assados, estrogonofe, escalopes, rosbife, cozidos e outras preparações. Apresenta coloração vermelho-vivo característica, textura macia e sabor suave.

2. Dados do Fabricante

Razão Social: JBS S.A.
Nome Fantasia: Friboi
CNPJ: 02.916.265/0001-60
Marca Comercial: Friboi
Origem: Brasil
Segmento: Processamento e comercialização de carnes bovinas
Grupo Empresarial: JBS S.A.

3. Especificações Técnicas

Característica	Descrição
Tipo	Carne bovina
Corte	Coxão Mole
Origem	Bovina

Característica	Descrição
Estado de conservação	Resfriado ou congelado
Apresentação	Peça inteira ou fracionada
Cor	Vermelho característico
Aroma	Próprio da carne bovina fresca
Sabor	Característico
Aplicação	Alimentícia
Embalagem	Original lacrada a vácuo
Material da embalagem	Plástico próprio para alimentos
Contém glúten	Não contém glúten
Registro sanitário	SIF – Serviço de Inspeção Federal
Peso líquido	Conforme embalagem
Lote	Conforme fabricante
Prazo de validade	Conforme fabricante

4. Ingredientes

Carne bovina proveniente do corte Coxão Mole.

NÃO CONTÉM GLÚTEN.


5. Tabela Nutricional

Porção de referência: 100 g

Informação Nutricional	Quantidade por porção	%VD *
Valor energético	169 kcal	8%
Carboidratos	0 g	0%
Açúcares totais	0 g	0%
Açúcares adicionados	0 g	0%
Proteínas	21,2 g	42%
Gorduras totais	8,7 g	13%
Gorduras saturadas	3,9 g	20%
Gorduras trans	0 g	**
Colesterol	84 mg	28%
Fibra alimentar	0 g	0%
Sódio	61 mg	3%
Potássio	334 mg	10%
Ferro	1,9 mg	14%
Fósforo	175 mg	25%
Zinco	2,6 mg	37%

* % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ.

** Valor Diário não estabelecido.

 **Observação:** Os valores nutricionais podem apresentar pequenas variações conforme lote, idade do animal e características naturais da matéria-prima. Dados nutricionais baseados em informações de Coxão Mole Friboi e composição brasileira de alimentos.

6. Características Organolépticas

Parâmetro Especificação

Cor Vermelho vivo

Parâmetro Especificação

	característico
Odor	Próprio da carne bovina fresca
Sabor	Característico
Consistência	Macia
Textura	Fibra curta e tenra

7. Normas e Regulamentações

Produto elaborado em conformidade com a legislação vigente do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), Serviço de Inspeção Federal (SIF), Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e demais regulamentos aplicáveis aos produtos de origem animal.

8. Condições de Armazenamento

- Resfriado: conservar entre 0°C e 4°C.
 - Congelado: conservar a -12°C ou temperatura inferior.
 - Após aberto, manter refrigerado e consumir o mais breve possível.
-

9. Prazo de Validade

Validade conforme especificação impressa na embalagem pelo fabricante, respeitando o prazo mínimo exigido em edital e as condições de conservação recomendadas.

10. Transporte

O transporte deve ser realizado em veículos refrigerados, mantendo a cadeia de frio e preservando a integridade da embalagem, evitando contaminações e oscilações de temperatura.

11. Garantia de Qualidade

Produto fornecido em embalagem original lacrada, contendo identificação do fabricante, número de lote, data de fabricação, prazo de validade e selo de inspeção oficial. Produzido sob rigoroso controle de qualidade e rastreabilidade, atendendo às exigências sanitárias vigentes para produtos cárneos bovinos.

